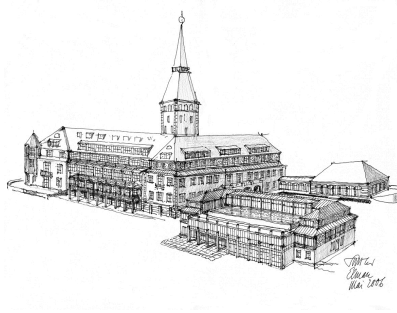


RISTORANTE FIDELIO



Prosecco Spumante Brut "Il Fresco" Villa Sandi, Venetien	0,1l 7,00 €
Spumante Brut Rosé Dolomiti Pojer e Sandri, Trentino	11,00 €
Franciacorta Cuvée Brut Bellavista, Lombardei	13,00 €
	5 cl
Martini Bianco	4,00 €
Martini d'Oro	4,00 €
Martini Rosso	4,00 €
	4cl
Campari	4,00 €
Campari Soda	7,00 €
Campari Orange	7,00 €
Campari mit frisch gepresstem Orangensaft	10,00 €
Cynar	4,00 €
Cynar Soda	7,00 €
Cynar Orange	7,00 €
Aperol Orange	7,00 €
Pernod	5,00 €

ANTIPASTI VORSPEISEN

Insalata di rucola con scamorza e pesto alle noci <i>RUCOLASALAT MIT GEBACKENEM SCAMORZAKÄSE UND WALNUSSPESTO</i>	€ 12,00
Parmigiana di melanzane , rucola e prosciutto di San Daniele <i>TERRINE VON AUBERGINEN UND BUFFELMOZZARELLA, RUCOLA UND SAN DANIELE SCHINKEN</i>	€ 14,00
Salmone marinato su un letto di insalata di finocchio e arancia <i>GEBEITZTER LACHS AUF FENCHEL ORANGEN SALAT</i>	€ 15,00
Tris di vitello con pomodoro brasati e composta di cipolle <i>DREIERLEI VON KALBFLEISCH MIT KONFIERTEN TOMATEN UND ZWIEBELKOMPOTT</i>	€ 16,00

MINESTRE SUPPEN

Zuppa di spinaci con tartufo nero e uovo di quaglia affogato <i>SPINATSUPPE MIT SCHWARZEM TRÜFFEL UND POCHIERTEM WACHTELEI</i>	€ 9,00
Essenza di pollo con fegato e agnollotti alle mele <i>GEFLÜGELESSENZ MIT LEBER APFELAGNOLLOTTI</i>	€ 9,00

PASTA & RISO ZWISCHENGERICHTE

Ravioli ripieni di astaco, spinaci giovani, pomodoro brasati e spuma allo zafferano <i>HUMMERRAVIOLI AUF JUNGEN SPINAT, KONFIERTE TOMATEN UND SAFRANSCHAUM</i>	€ 14,00/€ 22,00
Gnocchi alla Sorrentina <i>GNOCCHI MIT TOMATENSUGO, BÜFFELMOZZARELLA UND BASILIKUM</i>	€ 14,00/€ 21,00
Tagliatelle con ragù di guancia di vitello e radicchio brasato <i>TAGLIATELLE MIT KALBSBÄCKCHENRAGOUT UND GESCHMORTEM RADICCHIO</i>	€ 15,00/€ 23,00

PESCE FISCHGERICHTE

Tonno alla Siracusana <i>THUNFISCH MIT KNOBLAUCH, ZITRONE, INGWER, KORIANDER</i>	€ 22,00
Brandade di stoccafisso con verdura alla griglia e crostini al timo <i>STOCKFISCH BRANDADE MIT GEGRILTEM GEMUSE UND THYMIANCROUTONS</i>	€ 19,00

CARNE
FLEISCHGERICHTE

Filetto di manzo con olive Taggiasca e datteri brasati, crema di polenta
RINDERFILET MIT TAGGIASCA OLIVEN, DATTELN UND POLENTA CREME € 24,00

Cosciotto di agnello con caponata, patate al rosmarino e sughetto all'aglio
LAMMHÜFTE MIT CAPONATA, ROSMARINKARTOFFELN UND KNOBLAUCHJUS € 21,00

DOLCE
DESSERTS

Delizia di caffè con sorbetto ai fichi e spuma di cioccolato
KAFFEESCHNITTE MIT FEIGENSORBET UND SCHOKOLADENSCHAUM € 10,00

Agrumi marinati con tris di sorbetto e spuma allo zenzero
EINGELEGT ZITRUSFRUCHTE MIT DREIERLEI SORBETS UND INGWERSCHAUM € 10,00

FORMAGGI
KÄSE

Formaggi italiani assortiti serviti con frutta macerata
KÄSEAUSSWAHL SERVIERT MIT EINGEMACHTEN FRÜCHTEN € 12,00

Sehr verehrter Gast,

*Sie erhalten auf Ihr Abendessen für alle Speisen eine Gutschrift
auf Ihre Hotelrechnung in Höhe von bis zu 48 € pro erwachsenen Gast.*

VINI AL BICCHIERE

OFFENEN WEINE

Vini bianchi – Weißweine

0,1l

Pinot Bianco Alto Adige DOC “Weisshaus” 2009 4,60 €
Cantina Colterenzio/Schreckbichl, Südtirol

Vernaccia di San Gimignano DOCG 2009 4,80 €
Panizzi, Toskana

Greco di Tufo DOCG 2009 5,00 €
Mastroberadino, Kampanien

Gavi DOCG 2009 5,20 €
Pio Cesare, Piemont

Vini rosati – Roséweine

“Vin dei Molini” Rosato 2008 4,80 €
IGT vigneti delle Dolomiti
Pojer e Sandri, Trentino

Vini rossi – Rotweine

Dolcetto d’Alba DOC 2007 4,80 €
Enzo Boglietti, Piemont

Lagrein Alto Adige DOC 2007 5,40 €
Alois Lageder, Südtirol

“Ad Astra” IGT Maremma 2006 5,90 €
Cuvée Cabernet, Merlot, Syrah und Sangiovese
Fattoria Nittardi, Toskana